

Über 90% des importierten Sojas kommen aus Europa

Soja ist eine sehr effiziente Pflanze, wenn man den Anbau betrachtet. Zudem ist die Leguminose beliebt und wertvoll für die Nutztierfütterung. Bei der Herkunft der Sojaprodukte, die in die Schweiz importiert werden, hat sich in den letzten Jahren vieles getan.

Rund 80 Prozent des weltweit produzierten Sojas kommt heute aus drei Ländern: Brasilien, USA und Argentinien. Noch im Jahr 2010 stammten die Sojaextraktions-schrot-Importe in die Schweiz zu 96 Prozent aus einem dieser Länder, nämlich aus Brasilien. Doch in kurzer Zeit hat sich viel verändert. 2022 kamen über 90 Prozent der Importe in die Schweiz aus Europa.

Gentechnikfrei als Nische

In der Schweiz ist der Anbau von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) verboten. Soja Netzwerk Schweiz, bei dem sämtliche wichtigen Sojaimporteure Mitglied sind, verlangt zudem, dass ausschliesslich verantwortungsvolles Soja (GVO-frei und zertifiziert mit Nachhaltigkeit) in die Schweiz importiert wird. Der Anbau von GVO-freiem Soja wird welt-

weit aber immer kleiner. Deshalb stammen in die Schweiz importierte Sojaprodukte zunehmend aus Europa. In der EU ist nämlich der Anbau von GVO-Soja ebenfalls verboten. Im Gegensatz zur Schweiz wird in Europa für die Fütterung aber weitestgehend auf GVO-Soja gesetzt. Der Anteil an GVO-freiem Soja beträgt innerhalb von Europa nur maximal 15 Prozent.

In den letzten zehn Jahren hat sich der Anbau von Soja in Europa stark erhöht. Die Importe von europäischem Sojaextraktionsschrot in die Schweiz sind von unter 5 Prozent auf über 90 Prozent gestiegen (siehe Tabelle).

Gemäss Schätzungen von Soja Netzwerk Schweiz sind heute etwa 77 Prozent des weltweit angebauten Sojas gentechnisch verändert. In den USA und Brasilien ist der Anteil von GVO-freiem Soja mit rund fünf respektive zwei Prozent sehr klein. In Argentinien wird sogar ausschliesslich GVO-Soja produziert.

Diese zwei Prozent GVO-freies Soja bedeuten für Brasilien gemäss Markus Stalder, Leiter Futterproteine bei fenaco GOF, einen grossen Mehraufwand innerhalb der Lieferkette. «GVO-freies Soja muss jeweils separat gelagert, transportiert und verarbeitet werden. Somit verlangt Brasilien eine Prämie, damit ihre Mehrkosten gedeckt werden können.»

Eigene Eiweissversorgung in Europa

Dass sich die Sojaproduktion in Europa in den letzten Jahren stark ausgedehnt hat, ist gemäss Markus Stalder einerseits auf die erhöhte Nachfrage nach europäischer Herkunft zurückzuführen. Andererseits will die EU mithilfe von Anbauförderprogrammen die Proteinabhängigkeit gegenüber Südamerika reduzieren. «Sojaextraktionsschrot, welches für den Schweizer Markt importiert wird, muss nebst der GVO-Freiheit auch den Status der Nachhaltigkeit erfüllen. Die Mitglieder des Schweizer Sojanetzwerks haben verschiedene Nachhaltigkeitsstandards definiert, welche für Sojalieferungen aus Übersee und auch aus Europa Gültigkeit haben. Als Mitglied des Sojanetzwerks ist der Importeur gefordert, diese Richtlinien einzuhalten», so Stalder. Da in Europa andere klimatische Bedingungen herrschen als in Brasilien, gibt es hier auch andere Sorten. Betreffend Qualität haben europäische Sojabohnen einen um rund ein bis zwei Prozent tieferen Eiweissgehalt. Das mit der Erfahrung steigende Know-how in Europa und Verbesserungen bei den Sorten haben zu den erhöhten Ertragsmengen beigetragen. Trotzdem hofft Stalder, dass die Lieferquelle für GVO-freies und nachhaltiges Soja aus Südamerika nicht ganz versiegt. «Je nach klimatischen Ereignissen kann es immer wieder vorkommen, dass wir auf Importe aus Übersee angewiesen sind, weshalb es Sinn macht, wenn dieser Lieferkanal vorhanden bleibt.» Rund 55 Prozent des europäischen Soja kommt aus Italien (Po-Ebene) und 45 Prozent aus Osteuropa (Donauregion und Ukraine). In Bayern gibt es einen grossen Verarbeitungsbetrieb, der Sojabohnen aus Ungarn, Süddeutschland und der Ukraine verarbeitet. Die Nähe ist im Gegensatz zur Herkunft aus Südamerika ein grosser logistischer Vorteil. Auch schreiben einige Labels in der Schweiz inzwischen vor, dass das Soja aus Europa kommen muss.

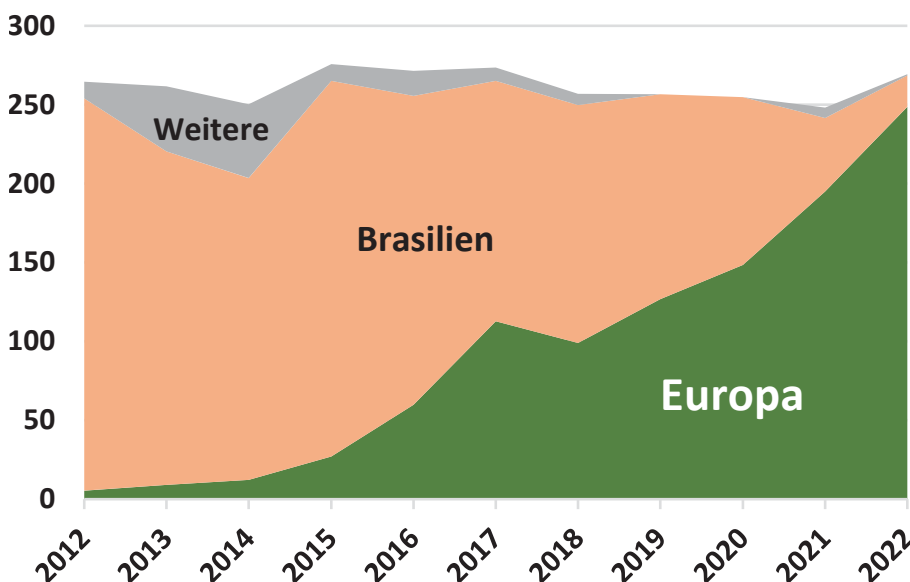
Eva Studinger, UFA-Revue ■

Siehe auch Kastentexte auf der folgenden Seite

Tabelle: Herkunft der Futtersoja-Importe in die Schweiz (Sojaschrot und Sojabohnen zu Futterzwecken) 2022. Quelle: Réservesuisse, Soja Netzwerk Schweiz

Herkunft	Menge	Anteil
Europa	248'640 t	92,3%
Brasilien	19'960 t	7,4%
Indien	800 t	0,3%
Total	269'400 t	100%

Herkunft der Soja-Importe der CH (in 1000 t)



Grafik: Entwicklung der Herkunft von Futtersoja-Importen in die Schweiz. Quellen: Réservesuisse, Soja Netzwerk Schweiz.

Wunderpflanze Soja

Global wird Soja auf rund sechs Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche angebaut. Rund 75 Prozent des Sojas weltweit werden in der Tierernährung eingesetzt. Die Sojapflanze ist nicht ohne Grund so beliebt. Sie ist im Anbau eine sehr effiziente Pflanze und auch ökologisch besonders wertvoll. Die Sojapflanze ist eine Leguminose und deckt rund zwei Drittel ihres Bedarfs an Stickstoff selbst. Dies aufgrund der Knöllchenbakterien, die ihren Wurzeln anhaften, welche Stickstoff binden und pflanzenverfügbar machen. Somit braucht die Sojapflanze relativ wenig Dünger und ist auch eine gute Kultur für die Fruchtfolge. In der Tierernährung ist Sojaextraktionsschrot bei allen Tierkategorien, insbesondere in der Geflügel- und der Schweinefütterung, sehr wertvoll – dank des hohen Eiweissgehalts, einer günstigen Zusammensetzung von essenziellen Aminosäuren, der Abwesenheit von unerwünschten sekundären Inhaltsstoffen und der guten Fressbarkeit.

Soja-Anbau in der Schweiz; Bio-Soja

In der Schweiz wurde 2022 total (bio und konventionell) auf rund 2300 ha Soja angebaut. Davon waren rund 900 ha Bio-Flächen mit einem Ertrag von 2021 t (992 t Bio-Speisesoja, 1029 t Bio-Futtersoja).

Schweizer Bio-Sojaproduzenten sind gesucht. Der Richtpreis lag im Jahr 2022 bei 133 Franken pro Dezitonne. Zusammen mit dem Förderbeitrag von Bio Suisse (27 Franken) wurde ein Produzentenpreis von 160 Franken pro Dezitonne erreicht.

Im Bio-Bereich wurde 2019 entschieden, nur noch Bio-Soja europäischer Herkunft zu verwenden. Bei Bio Suisse ist die Extraktion mit organischen Lösungsmitteln und somit der Einsatz von Extraktionsschroten nicht erlaubt. Deshalb wird hier auf Sojakuchen gesetzt. Davon werden jährlich rund 10000 Tonnen importiert.